ALTO SHAAM®

Chariots Banquet Électriques

1000-BQ2/96

1000-BQ2/128

Modèles :

1000-BQ2/96
1000-BQ2/128
1000-BQ2/192

1000-BQ2/192

- **INSTALLATION**
- **FONCTIONNEMENT**
- **ENTRETIEN**

HALO HEAT®

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
SITE WEB : www.alto-shaam.com

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS MN-28874 FR • 09/07

LIVRAISON

Cet appareil Alto-Shaam a été testé et inspecté minutieusement afin de garantir un produit de la plus haute qualité. Lors de sa réception, veuillez vérifier si d'éventuels dommages ont été causés durant le transport et, le cas échéant, informez-en immédiatement la personne responsable de la livraison. ***Veuillez vous reporter à la section « Dommages et Réclamations liés au transport » de ce manuel.***

Cet appareil est fourni avec des éléments et accessoires séparés et peut avoir été livré en plusieurs colis. Vérifiez que tous les éléments et les accessoires standard ont été livrés avec chaque modèle conformément à votre commande.

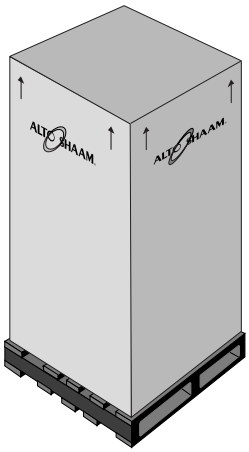
Conservez toutes les informations et les instructions qui accompagnent l'appareil. Complétez et renvoyez la carte de garantie à l'usine dès que possible afin de bénéficier d'un service immédiat en cas de demande de réparation ou de pièces de rechange sous le couvert de la garantie.

Toutes les personnes impliquées dans l'utilisation ou l'installation de cet équipement doivent lire et assimiler les instructions du manuel. Si vous avez des questions relatives à l'installation, à l'utilisation ou à l'entretien de cet appareil, veuillez contacter le service après-vente de Alto-Shaam.

REMARQUE : Toutes les demandes de bénéfice de la garantie doivent être accompagnées du numéro de modèle complet et du numéro de série de l'appareil.

DÉBALLAGE

1. Retirez avec précaution l'appareil du carton ou de la caisse en bois.



REMARQUE :

Ne jetez pas le carton ou autre emballage avant d'avoir vérifié si l'appareil comporte des vices cachés et d'avoir vérifié qu'il fonctionne correctement.

2. Lisez bien toutes les instructions contenues dans ce manuel avant de procéder à l'installation de cet appareil.

NE JETEZ PAS CE MANUEL.

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et il doit être remis au propriétaire ou gérant de l'entreprise ou bien à la personne responsable de la formation des opérateurs. ***Des manuels supplémentaires sont disponibles auprès du service après-vente de Alto-Shaam.***

3. Enlevez le film plastique de protection, les emballages et les accessoires de l'appareil avant de brancher l'alimentation électrique. Rangez les éventuels accessoires dans un endroit facile d'accès pour leur utilisation ultérieure.

PRÉCAUTIONS ET PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

Il est essentiel de connaître les procédures adéquates garantissant un fonctionnement sûr de l'équipement alimenté par électricité et /ou gaz. Conformément aux règles générales de signalisation des dangers potentiels en matière de sécurité des produits, vous pourrez retrouver les mots et les symboles de signalisation suivants dans ce manuel.

DANGER

Sert à indiquer la présence d'un danger qui causera des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

ADVERTISSEMENT

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

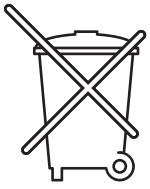
ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité ou une utilisation potentiellement risquée si l'avertissement qui

REMARQUE: Sert à fournir au personnel des informations relatives à l'installation, au fonctionnement ou à l'entretien qui sont importantes, mais qui ne concernent pas des dangers potentiels.

1. Cet appareil est conçu pour cuisiner, contenir ou traiter de la nourriture destinée à être consommée par l'homme. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est permise ni recommandée.
2. Cet appareil est prévu pour une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les opérateurs connaissent la fonction, les limites et les dangers inhérents à cet appareil. Tous les opérateurs et utilisateurs doivent lire et comprendre le mode d'emploi et les avertissements.
3. Les éventuels guides de dépannage, croquis de composants et listes de pièces détachées compris dans ce manuel sont fournis à titre de référence et leur utilisation est réservée à un personnel technique qualifié.
4. Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil, et ce, de manière permanente. Ce manuel, ainsi que les instructions, les diagrammes, les schémas, les listes de pièces détachées, les notices et les étiquettes doivent accompagner l'appareil si celui-ci est vendu ou déplacé dans un autre endroit.

REMARQUE



Pour les equipements vendus sur des terriotires ou cette restricion s'applique:

NE PAS JETER LES EQUIPMENTS ELECTRIQUES OU ELECTRONIQUES ELECTRIQUES OU ELECTRONIQUES AVEC LES ORDURES MENAGERES.

INSTALLATION

MISE EN PLACE

Cet appareil, y compris les articles et accessoires non attachés, peut être livré en un ou plusieurs emballages. Vérifier que tous les articles suivants ont été reçus de série avec chaque appareil :

Article	BQ2/96	BQ2/128	BQ2/192
Grilles	4	4	8
Clips grille	4	4	8
Glissières grille	8	8	16

Cette appareil est conçu pour maintenir les aliments chauds à une température correcte pour la consommation. Il doit être utilisé sur une surface horizontale à un emplacement qui lui permet de fonctionner de la manière prévue et offrant un espace suffisant pour le nettoyage et l'entretien.

Cet appareil ne doit pas être installé dans un endroit où il peut subir les effets de la vapeur, la graisse, l'égouttement d'eau, les hautes températures ou autres nuisances graves.

DANGER

AVERTISSEMENT: UNE INSTALLATION, UN ADJUSTEMENT, UNE ALTERATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES A LA PROPRIETE, DES BLESSURES OU LA MORT

LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'OPERATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION, OU L'ENTRETIEN DE CET EQUIPEMENT

ATTENTION

SOYEZ PRUDENT(E) LORS DE LA MANIPULATION OU DE LA MISE À NIVEAU DU FOUR AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

DÉGAGEMENTS

Le pare-choc périphérique assure tous les dégagements nécessaires.

POIDS • 1000-BQ2/96

NET	178 kg
EXPÉDITION	204 kg
DIMENSIONS DU CARTON : (H x L x P)	1956 MM X 1118 MM X 889 MM

POIDS • 1000-BQ2/128

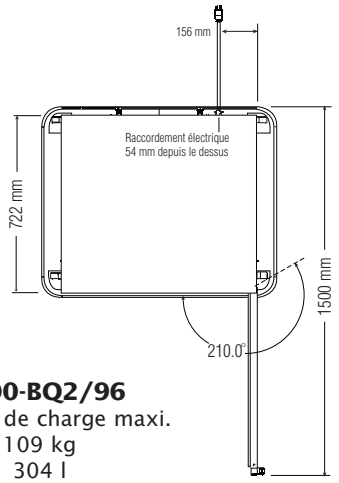
NET	206 kg
EXPÉDITION	236 kg
DIMENSIONS DU CARTON : (H x L x P)	1956 MM X 1321 MM X 889 MM

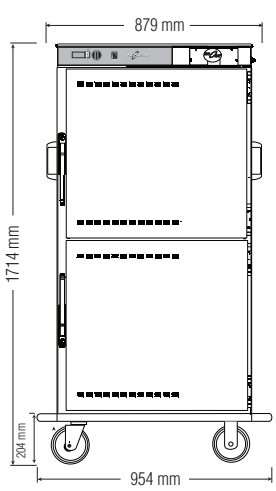
POIDS • 1000-BQ2/192

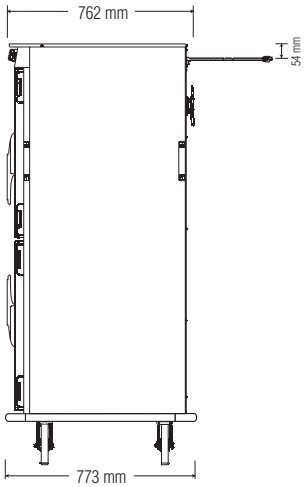
NET	296 kg
EXPÉDITION	345 kg
DIMENSIONS DU CARTON : (H x L x P)	1956 MM X 1880 MM X 889 MM

INSTALLATION

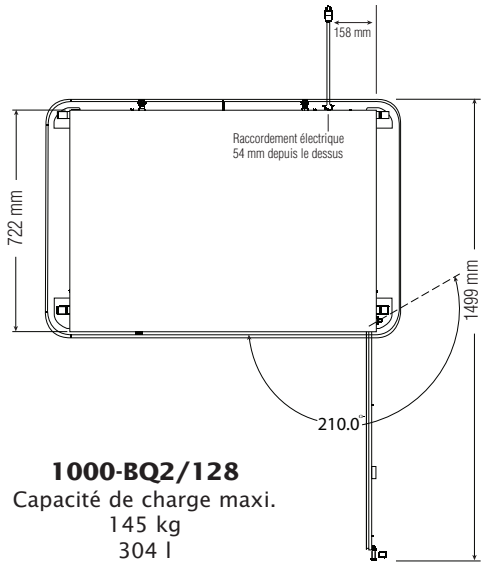
DIMENSIONS EXTÉRIEURES

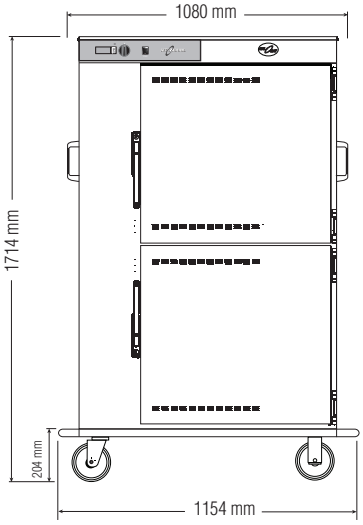


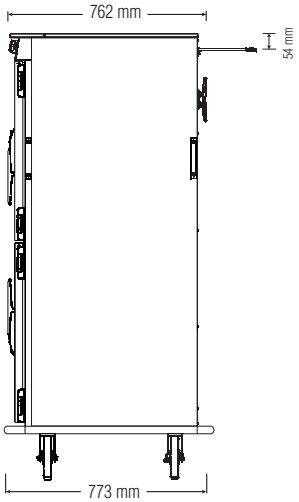




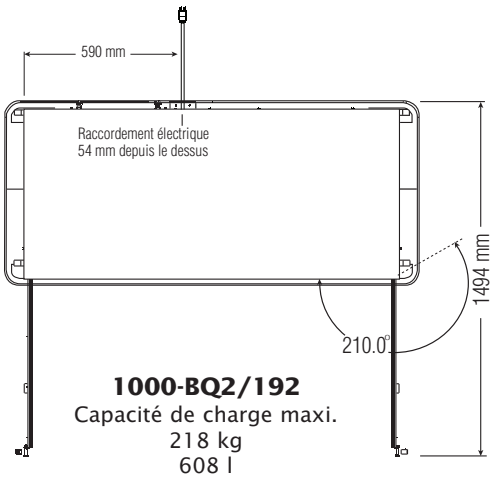
1000-BQ2/96
Capacité de charge maxi.
109 kg
304 l

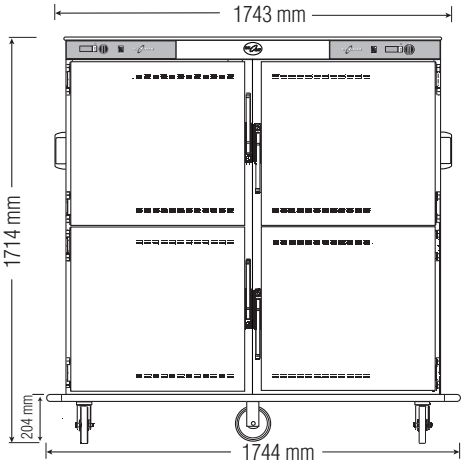


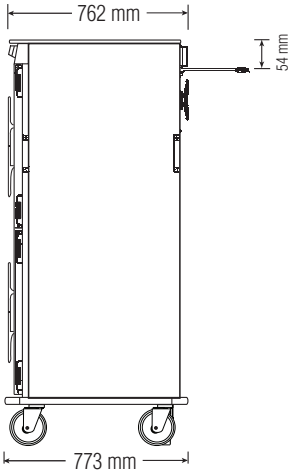




1000-BQ2/128
Capacité de charge maxi.
145 kg
304 l







1000-BQ2/192
Capacité de charge maxi.
218 kg
608 l

Options et accessoires Porte-assiettes chromés (CHACUN ACCEPTE QUATRE (4) REPAS SUR ASSIETTE)	**Capacité du modèle 1000-BQ2/96**	**Capacité du modèle 1000-BQ2/128**	**Capacité du modèle 1000-BQ2/192**
Porte-assiettes « P » non couverts . . . . . .DC-2868 Diamètre d'assiette : Maxi 254 mm Mini 197 mm Espacement échelon vertical : 67 mm	24 porte-assiettes 96 repas sur assiette	32 porte-assiettes 128 repas sur assiette	48 porte-assiettes 192 repas sur assiette
Porte-assiettes « C » couverts . . . . . .DC-2869 Diamètre d'assiette : Maxi 248 mm Mini 197 mm Dégagement vertical entre porte-assiettes supérieur et inférieur : 295 mm	24 porte-assiettes 96 repas sur assiette	32 porte-assiettes 128 repas sur assiette	48 porte-assiettes 192 repas sur assiette
Porte-assiettes « EP » non couverts . . . . . .DC-23580 Diamètre d'assiette : Maxi 318 mm Mini 241 mm Espacement échelon vertical : 67 mm	16 porte-assiettes 64 repas sur assiette	24 porte-assiettes 96 repas sur assiette	32 porte-assiettes 128 repas sur assiette
Porte-assiettes « EC » couverts . . . . . .DC-23676 Diamètre d'assiette : Maxi 318 mm Mini 241 mm Dégagement vertical entre porte-assiettes supérieur et inférieur : 295 mm	16 porte-assiettes 64 repas sur assiette	24 porte-assiettes 96 repas sur assiette	32 porte-assiettes 128 repas sur assiette
Grille et supports de grille (pour chaque grille supplémentaire) . .1061/11533 Grille métallique chromée	SH-2835	SH-22727	SH-2835

INSTALLATION

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

⚠ DANGER

S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.

⚠ DANGER

LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS CONFORMÉMENT AUX CODES ÉLECTRIQUES EN VIGUEUR ET PAR UN AGENT D'ENTRETIEN QUALIFIÉ.

DANGER

Pour éviter toute décharge électrique, cet appareil DOIT être correctement mis à la masse, conformément aux codes électriques locaux ou, à défaut, à la dernière édition du National Electric Code (code électrique national) ANSI/NFPA N° 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la première partie du Canadian Electric Code (code électrique canadien) CSA C22.1 ou aux codes

1. Une étiquette d'identification est fixée de façon permanente sur l'armoire.

2. Brancher l'armoire sur une prise de courant correctement reliée à terre UNIQUEMENT, en plaçant l'appareil de telle manière que le cordon d'alimentation électrique soit aisément accessible en cas d'urgence.

3. Le cas échéant, faire installer une prise de courant qui convient pour cet appareil par un électricien agréé en conformité avec la réglementation en vigueur.

REMARQUE :
Modèles 230 V :
Pour écarter les risques de décharge électrique entre cet appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques proches, l'appareil comporte un plot d'égalisation de potentiel. Raccorder une tresse de métallisation entre ce plot et les autres appareils ou pièces métalliques pour assurer une protection satisfaisante contre les différences de potentiel. Cette borne est identifiée par le symbole suivant. ⏚

L'appareil doit être branché sur un circuit électrique protégé par une prise à disjoncteur différentiel (GFCI) externe.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE• 1000-BQ2/96

TENSION	PHASE	FRÉQ./Hz	A	kW	CORDON ET FICHE FOURNIS
125	1	50/60	12,8	1,6	FICHE NEMA 5-15P 15 A - 125 V
208-240	1	50/60	7,0MAXI	1,6	FICHE NEMA 6-15P 15 A - 250 V
230	1	50/60	6,5	1,5	FICHE CEE 7/7 220-230 V

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE• 1000-BQ2/128

TENSION	PHASE	FRÉQ./Hz	A	kW	CORDON ET FICHE FOURNIS
125	1	50/60	18,4	2,30	FICHE NEMA 5-20P 20 A - 125 V
208-240	1	50/60	8,7MAXI	2,10	FICHE NEMA 6-15P 15 A - 250 V
230	1	50/60	8,4	1,95	FICHE CEE 7/7 220-230 V

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE• 1000-BQ2/192

TENSION	PHASE	FRÉQ./Hz	A	kW	CORDON ET FICHE FOURNIS
125	1	50/60			
		INTERRUPTEUR EN POSITION BASSE	16	2,0	FICHE NEMA 5-20P 20 A- 125 V
		INTERRUPTEUR EN POSITION HAUTE	24MAXI	3,0	FICHE NEMA 5-30P 30 A - 125 V
208-240	1	50/60	14,2MAXI	3,4	FICHE NEMA 6-15P 15 A - 250 V
230	1	50/60	13,0	3,0	FICHE CEE 7/7 220-230 V

FONCTIONNEMENT

MISE EN MARCHE

Avant de faire fonctionner l'appareil, nettoye à la fois l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide propre et une solution savonneuse douce. Rincer avec attention. Nettoyer et poser les glissières et les grilles.

Il convient de se familiariser avec le fonctionnement des commandes. Lire ce manuel et le conserver dans un endroit sûr.

L'appareil est équipé d'un câble chauffant spécial. Basé sur le principe Halo Heat, ce câble chauffant est posé contre les parois de l'appareil et constitue une source de chaleur uniforme régulée par un thermostat. Les caractéristiques de conception et d'exploitation de l'appareil éliminent la nécessité d'un bac d'égouttement ou d'un ventilateur de convection. Grâce à cette application uniforme de la chaleur, la qualité des denrées alimentaires peut être préservée pendant des heures.

MISE EN MARCHE....

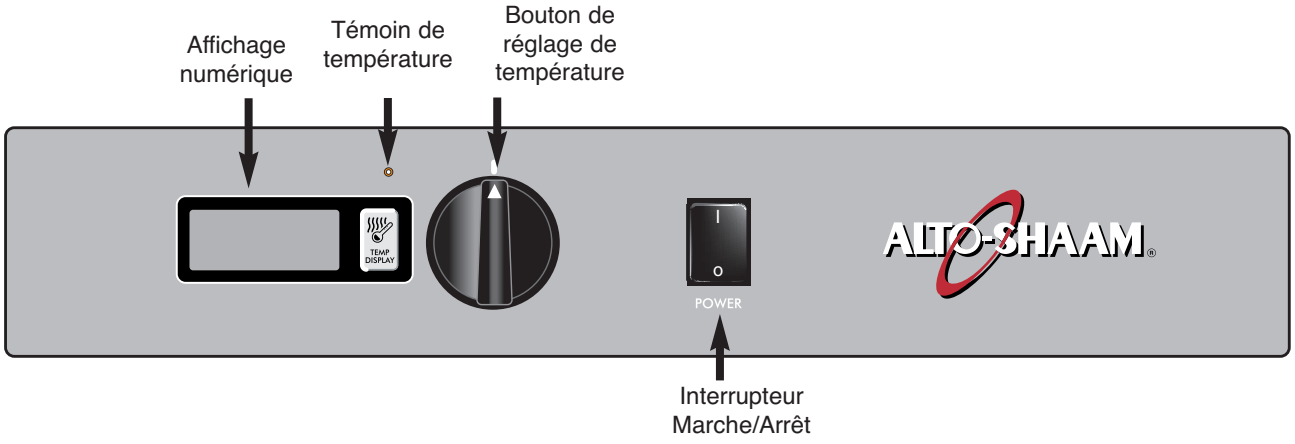
1. Brancher le cordon électrique sur une prise de courant adaptée.
2. Fermer les évents placés à l'intérieur de chaque porte de compartiment.
3. Mettre l'alimentation des compartiments souhaités en MARCHE. L'interrupteur d'alimentation s'allume.
4. Tourner le bouton de réglage jusqu'à la température de maintien désirée. La température s'affiche sur l'écran numérique.
5. Le témoin de température s'allume lorsque l'air à l'intérieur atteint la température de maintien souhaitée.

POUR ALTERNER ENTRE FAHRENHEIT ET CELSIUS

La configuration d'usine par défaut est Fahrenheit. Pour passer en Celsius :

1. La commande étant à l'ARRÊT (c.-à-d. le réglage de température en position d'ARRÊT), tenir le bouton de l'affichage de température enfoncé pendant 5 secondes.
2. La commande affiche « degC » pendant 3 secondes pour confirmer la sélection puis affiche la température (de réglage ou réelle, selon le choix de l'utilisateur) en °C.
3. Répéter pour passer en Fahrenheit.

Remarque : En cas de panne d'alimentation, d'essai usine, etc., la commande conserve la configuration °C sélectionnée par l'utilisateur.



FONCTIONNEMENT

PROCÉDURE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

1. **Préchauffer à 93 °C pendant 30 minutes.**
   Prévoir un minimum de 30 minutes de préchauffage avant de charger le chariot banquet de produits.

2. **Charger le chariot d'aliments chauds uniquement.**
   L'objet du chariot banquet est de maintenir les aliments à une bonne température de service. Placer uniquement des plats chauds dans le chariot. Avant de charger le chariot d'aliments, vérifier au thermomètre alimentaire que tous les produits ont atteint une température interne en 60 à 71 °C. Tout produit alimentaire qui n'est pas dans la plage de température correcte doit être chauffé avant d'être placé dans le chariot. Pour obtenir des résultats optimum, utiliser une four de maintien et de cuisson basse température Halo Heat réglé sur 120 à 135 °C, ou un four Combitherm, pour amener le produit dans la plage de température qui convient.

3. **Charger des assiettes ou porte-assiettes couverts dans le chariot.**
   Une fois que les aliments ont atteint la bonne température de service :
   A. Utiliser des assiettes CHAUFFÉES uniquement.
   B. Charger chaque groupe de quatre (4) assiettes dans le chariot banquet dès qu'il est assemblé et le plus rapidement possible pour conserver un maximum de chaleur.
   C. Commencer par charger les assiettes dans la partie supérieure du chariot.
   D. Bien refermer les portes du chariot banquet après le chargement de chaque groupe d'assiettes.
   E. Durant le chargement de la partie supérieure du chariot banquet, la porte de la partie inférieure doit rester fermée.
   F. Durant le chargement de la partie inférieure du chariot banquet, la porte de la partie supérieure doit rester fermée.

4. **Régler le thermostat sur la température souhaitée.**
   Une fois que le chariot est complètement chargé, vérifier que les portes sont correctement fermées et régler le thermostat sur la température de maintien souhaitée ou sur celle conseillée de 82 °C .

   La bonne plage de chauffage pour les produits maintenus en température et l'ouverture ou non des évents de porte dépendent du type et de la quantité de produit. Lors du maintien d'aliments pendant des durées prolongées, il est conseillé de contrôler régulièrement la température interne de chaque plat au thermomètre alimentaire pour assurer un maintien dans la bonne plage de temperature de 60 à 71 °C.

5. **Découvrir les assiettes, plats ou porte-assiettes couverts le cas échéant.**
   A. Décharger les produits de la partie inférieure d'abord puis continuer progressivement vers le haut du chariot.
   B. Durant le déchargement de la partie inférieure du chariot banquet, la porte de la partie supérieure doit rester fermée.
   C. Durant le déchargement de la partie supérieure du chariot, la porte de la partie inférieure doit rester fermée.
   D. Bien refermer les portes du chariot après chaque déchargement de plats.

GUIDE GÉNÉRAL DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Les chefs, cuisiniers et autres professionnels de la restauration emploient diverses méthodes de cuisson. Les bonnes températures de maintien pour un produit alimentaire particulier dépendent de la teneur en humidité du produit, de sa densité, de son volume et des temperatures de service préconisées. Les températures de maintien doivent également tenir compte de l'appétibilité lors de la détermination de la durée de maintien en température d'un produit particulier.

La technologie Halo Heat préserve une teneur en humidité maximale du produit sans ajout d'eau, de pulvérisation d'eau ni de vapeur. Le maintien d'une humidité naturelle maximale préserve la saveur naturelle du produit et offre un goût plus authentique. En plus de la rétention de l'humidité du produit, le chauffage Halo Heat maintient une température uniforme dans tout le volume du four sans l'emploi d'un ventilateur de répartition thermique, évitant ainsi un dessèchement additionnel par évaporation ou déshydratation.

Lorsqu'un produit est sorti d'un milieu de cuisson à haute température pour être placé immédiatement à la température inférieure requise pour le maintien des aliments au chaud, il peut se former de la condensation sur l'extérieur du produit et à l'intérieur des récipients en plastique utilisés pour les applications de libre-service. Ce problème peut être éliminé en laissant se dissiper la vapeur et la chaleur initiales produites par la cuisson à haute température. Toutefois, pour préserver la sécurité et la qualité des aliments tout juste cuits, prévoir une période unique de 1 à 2 minutes maximum pour la dissipation initiale de chaleur du produit.

La majorité des appareils de maintien en température Halo Heat comporte une commande thermostatique de 16 à 93 °C. Si l'appareil est équipé d'évents, fermer les évents pour assurer un maintien humide et les ouvrir pour un maintien croustillant.

Si l'appareil est équipé d'un thermostat indiquant une plage de 1 à 10, utiliser un thermomètre à pique métallique pour mesurer la température interne des produits maintenus au chaud. Ajuster le réglage du thermostat sur la meilleure valeur globale en fonction de la température interne des produits.

PLAGE DE TEMPÉRATURE DE MAINTIEN

VIANDE	CELSIUS
RÔTI DE BŒUF — Saignant	54°C
RÔTI DE BŒUF — À point/Bien cuit	68°C
POITRINE DE BŒUF	71° — 79°C
BŒUF GROS SEL	71° — 79°C
PASTRAMI	71° — 79°C
TRAIN DE CÔTES — Saignant	54°C
BIFTECK— Grillé/poêlé	60° — 71°C
CÔTES — Bœuf ou porc	71°C
VEAU	71° — 79°C
JAMBON	71° — 79°C
PORC	71° — 79°C
AGNEAU	71° — 79°C
VOLAILLE	
POULET— Poêlé/au four	71° — 79°C
CANARD	71° — 79°C
DINDE	71° — 79°C
GÉNÉRAL	71° — 79°C
FISH/SEAFOOD	
POISSON— Au four/poêlé	71° — 79°C
LANGOUSTE	71° — 79°C
CREVETTES— Poêlées	71° — 79°C
PRODUITS DE BOULANGERIE	
PAIN/PETITS PAINS	49° — 60°C
DIVERS	
GRATINS	71° — 79°C
PÂTE — Levage	27° — 38°C
ŒUFS —Poêlés	66° — 71°C
PLATS SURGELÉS	71° — 79°C
HORS-D'ŒUVRE	71° — 82°C
PÂTES	71° — 82°C
PIZZA	71° — 82°C
POMMES DE TERRE	82°C
REPAS SUR PLATEAU	60° — 74°C
SAUCES	60° — 93°C
POTAGE	60° — 93°C
LÉGUMES	71° — 79°C

LES TEMPÉRATURES DE MAINTIEN SONT FOURNIES À TITRE INDICATIF UNIQUEMENT.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE ET ENTRETIEN PRÉVENTIF

PROTECTION DES SURFACES INOX

Il est important de prévenir toutes surfaces inox de quelconque corrosion. Produits chimiques et corrosifs peuvent entièrement détruire la surface de l'inox. Eponges grattantes ou autres abrasifs endommagent la surface de protection de l'inox et peuvent résulter à la corrosion de ce dernier. Même l'eau, avec un PH trop élevé peut endommager et causer de l'oxidation puis de la corrosion avec le temps. Pour finir, des produits très acides et corrosifs posés sur ces surfaces peuvent les endommager avec le temps.

Des produits de nettoyage tout comme les matériaux et méthodes employés doivent etre appropriés pour préserver la vie de votre equipement. Les résidus de produits doivent être nettoyés aussi rapidement que possible et au minimum une fois par jour. Un rinçage minutieux est impératif après toute utilisation de produit nettoyant. Essuyer l'équipement après son rinçage.

PRODUITS DE NETTOYAGE

Utiliser des produits non-abrasifs, specifiques pour l'entretien des surfaces inox. Les produits de nettoyage doivent absolument ne contenir aucun chlore ni sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide hydrochloridrique sur les surfaces inox. Toujours utiliser le produit nettoyant préconisé par le fabricant. Contacter votre fournisseur de produits de nettoyage local pour conseil en la matière.

ACCESSOIRES NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué avec un produit de nettoyage approprié et un tissu doux. Lorsque des méthodes plus aggressives doivent etre employées en raison de tâches difficiles à nettoyer, laisser agir le produit et utiliser une éponge non-abrasive. Eviter de rayer l'inox. Ne jamais utiliser de raclette, ni de brosse métallique ni d'éponge ou paille de fer, pour retirer les résidus alimentaires.

⚠ ATTENTION

POUR PROTÉGER ET PRÉSERVER LES SURFACES INOX, BANNIR TOTALEMENT L'UTILISATION D'AGENTS NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANT CHLORIDRIQUE, OU DE NETTOYANT CONTENANT DES SELS. NE JAMAIS UTILISER D'ACIDE HYDROCHLORIDRIQUE SUR L'INOX.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

BIEN NETTOYER L'APPAREIL CHAQUE JOUR

La propreté et l'apparence de cet appareil contribueront grandement à un fonctionnement efficace et à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

1. Débrancher l'appareil de sa source de courant et laisser refroidir.

2. Sortir toutes les pièces détachables telles que les porte-assiettes, les grilles et les porte-grilles. Nettoyer ces éléments séparément avec un bon solvant à graisse ou détergent commercial. Bien rincer et sécher.

3. Nettoyer les surfaces métalliques intérieures du four avec un chiffon propre et humide et tout bon détergent commercial ou solvant dégraissant à la concentration préconisée. Vaporiser les surfaces très sales d'un dégraissant soluble dans l'eau et laisser agir pendant 10 minutes, puis détacher la saleté avec un tampon à récurer en plastique. Rincer en essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre pour éliminer tous les résidus. Éponger l'excédent d'eau et sécher les surfaces avec un chiffon propre ou à l'air. Remettre les porte-grilles et les grilles en place.

REMARQUE : Éviter l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.

4. Nettoyer le tableau de commande, les évents de porte, les poignées de porte et les joints de porte avec soin car ces surfaces recueillent généralement des débris alimentaires. Rincer en essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre. Essuyer avec un chiffon propre.

5. L'intérieur peut être essuyé avec une solution désinfectante après nettoyage et rinçage. Cette solution doit être homologuée pour les surfaces de contact alimentaire en acier inoxydable.

6. Pour préserver la pellicule protectrice sur l'acier inoxydable poli, nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un produit nettoyant préconisé pour les surfaces en acier inoxydable. Vaporiser le produit sur un chiffon propre et essuyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable.

Veiller à toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant les exigences de nettoyage et de désinfection du matériel de restauration.

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'EQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

DANGER

L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.

CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.

HYGIÈNE

La saveur et l'arôme des aliments sont habituellement si étroitement liés qu'il est difficile, voire impossible, de les séparer. Il existe également une importante et inséparable corrélation entre la propreté et la saveur des aliments. La propreté, le fonctionnement optimal et l'apparence du matériel contribuent grandement à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

La majorité des plats émettent un arôme qui leur est propre et de nombreux aliments absorbent en outre les odeurs existantes. Malheureusement, lors de cette absorption, il n'y a aucune distinction entre les BONNES et les MAUVAISES odeurs. La plupart des saveurs et odeurs désagréables perturbant les activités de restauration sont causées par des bactéries. L'aigreur, la rancidité, le goût de moisi, le manque de fraîcheur ou autres saveurs ANORMALES résultent généralement d'une activité bactérienne.

Le moyen le plus facile d'assurer une pleine saveur naturelle des aliments est la propreté absolue. Ceci suppose une bonne maîtrise à la fois des impuretés visibles (saleté) et invisibles (bactéries). Seule une approche rigoureuse de l'hygiène permet d'obtenir une propreté absolue. Ceci assure une apparence attrayante du matériel, ainsi qu'une efficacité et une utilité optimales. Mais plus important encore, un bon programme d'hygiène est l'un des pilers de la prévention des intoxications alimentaires.

Le maintien en température des plats préparés n'est que l'un des facteurs importants associés à la prévention des intoxications alimentaires. Le contrôle et la régulation de la température durant la réception, l'entreposage, la préparation et le service des aliments sont tout aussi importants.

La méthode la plus précise de garantir la bonne température d'aliments froids ou chauds est la mesure de température interne des produits. Un thermomètre de qualité est un outil indispensable à cet effet et doit être utilisé systématiquement sur tous les produits qui exigent un maintien à une température spécifique.

Tout programme d'hygiène complet doit inclure la formation du personnel aux procédures d'hygiène de base. Ceci comprend notamment l'hygiène personnelle, la manipulation des aliments crus, la cuisson à une température interne suffisante et le contrôle régulier des températures internes depuis la réception jusqu'au service.

La majorité des intoxications alimentaires peut être évitée par une maîtrise correcte de la température et un programme d'hygiène complet. Ces deux facteurs constituent un socle solide sur lequel bâtir un service de qualité pour la plus grande satisfaction de la clientèle. L'adoption de pratiques hygiéniques de manipulation des aliments est d'une importance essentielle pour la santé et la sécurité de vos clients. L'analyse des risques et maîtrise des points critiques, ou HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), est un programme de contrôle de la qualité des procédures d'exploitation visant à assurer l'intégrité, la qualité et la sécurité des aliments. Prendre les mesures nécessaires pour renforcer les pratiques d'hygiène s'avère à la fois relativement simple et bon marché. Les directives HACCP dépassant largement le cadre de ce manuel, des renseignements supplémentaires peuvent être obtenus en contactant :

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED
NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

TEMPÉRATURES INTERNES DE DENRÉES ALIMENTAIRES	
ALIMENTS CHAUDS	
ZONE DE DANGER	4 à 60 °C
ZONE CRITIQUE	21 à 49 °C
ZONE SÛRE	60 à 74 °C
ALIMENTS FROIDS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 4 °C
ZONE SÛRE	2 à 4 °C
ALIMENTS SURGELÉS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 0 °C
ZONE CRITIQUE	-18 à 0 °C
ZONE SÛRE	-18 °C OU MOINS

PRÉCISION DU THERMOSTAT

Le thermostat électronique est un instrument de précision conçu pour offrir un fonctionnement fiable. Si la température à l'intérieur du compartiment de maintien ne semble pas correspondre à celle indiquée par l'affichage numérique, suivre les instructions ci-dessous.

1. S'assurer que la tension de l'appareil correspond à celle de la source d'alimentation. Une tension d'alimentation inférieure à celle requise pour l'appareil produit des températures incorrectes.

2. Vérifier la température à l'intérieur du compartiment de maintien à l'aide d'un indicateur thermique de qualité.

- **A.** À l'exception des grilles métalliques, vider complètement le compartiment de maintien.
- **B.** S'assurer que le capteur de l'armoire, placé à l'intérieur du compartiment de maintien sur le côté gauche de l'appareil, est complètement propre.
- **C.** Suspendre l'indicateur thermique au centre du compartiment de maintien.
- **D.** Laisser la température réglée sur le thermostat électronique se stabiliser pendant un minimum d'une heure avant de comparer l'affichage numérique à la mesure de l'indicateur thermique.

  NE PAS OUVRIR LES PORTES DE L'ARMOIRE DURANT LA PHASE DE STABILISATION EN TEMPÉRATURE.

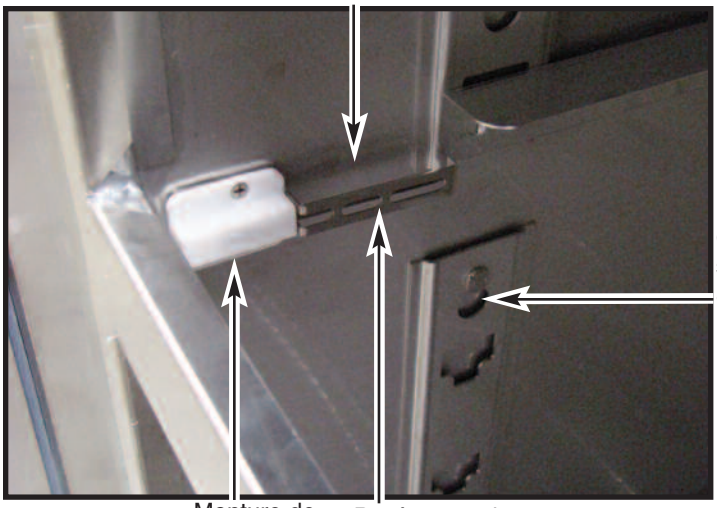
Si la mesure de l'indicateur thermique ne correspond pas à celle de l'affichage numérique, il est possible qu'il y ait problème de sonde d'air. Voir le guide de dépannage dans ce manuel ou appeler le service après-vente de l'usine pour assistance.

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'EQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

ENTRETIEN

Tableau de commande
PE-27940
Joint de
porte
GS-27879
Grilles
SH-2835
Poignée de
porte
HD-2566
Roulette,
pivotante/frein
CS-2231
Roulette, fixe
CS-2042


Sonde de température PR-34494
Goujon pour support de clips ST-2547
Monture de sonde BK-27878
Protège-sonde 1008272

Supports de clips supérieurs 11542
Glissière de grille 1061
Supports de clips inférieurs 11541

Évents de porte

ENTRETIEN

NOMENCLATURE DES PIÈCES DE RECHANGE

Description	1000-BQ2/96	Qté	1000-BQ2/128	Qté	1000-BQ2/192	Qté
Tableau de commande	5006725		5006825		5006797	
Panneau de façade gauche	PE-27940		PE-27940		PE-27940	
Panneau de façade droit					PE-27942	
Enveloppe, côté gauche	5006745		5006745		5006745	
Enveloppe, côté droit	5006744		5006744		5006744	
Enveloppe arrière	11500		12169		11500 (gauche)	
Enveloppe arrière droite					11501 (droite)	
Dessus	4948		14004		4955	
Pare-choc, aluminium, 120 V/208 V	5007309		5007310		5007311	
Pare-choc, aluminium, 230 V	14980		14982		14983	
Pare-choc, pourtour caoutchouc	BM-24766	4,3 m	BM-24766	4,6 m	BM-24766	4,9 m
Pare-choc, cadre aluminium, 120 V/208 V	BM-28029		BM-23030			
Pare-choc, cadre aluminium, 120 V/208 V, arrière					BM-27494	
Pare-choc, cadre aluminium, 120 V/208 V, avant					BM-27495	
Pare-choc, cadre aluminium, 230 V	BM-24950		BM-24951			
Pare-choc, cadre aluminium, 230 V, avant					BM-28032	
Pare-choc, cadre aluminium, 230 V, arrière					BM-27494	
Grille	SH-2835	4	SH-22727	4	SH-2835	4
Glissière pour grille	1061	8	1061	8	1061	16
Clip de grille	11533	4	11533	4	11533	8
Support de clips inférieur	11541	5	11541	5	11541	10
Support de clips supérieur	11542	5	11542	5	11542	10
Goujon de fixation de support	ST-2547	20	ST-2547	20	ST-2547	40
Protège-sonde	1008272		1008272		1008272	
Plateau, prise cordon	11772		11772			
Monture de sonde	BK-27878		BK-27878		BK-27878	
Bornier	BK-3019		BK-3019		BK-3019	
Câble chauffant, 120 V	4880		4881	2	4880	1/cavité
Câble chauffant, 208/240 V	4881		4879		4881	1/cavité
Commande manuelle	CC-34488		CC-34488		CC-34488	
Cordon électrique, 120 V	CD-3397		CD-3397		Voir la liste ci-dessous*	
Cordon électrique, 208 V	CD-3551		CD-3551		CD-3551	
Cordon électrique, 230 V	CD-3922		CD-3922		CD-3922	
Bouton de réglage	KN-26568		KN-26568		KN-26568	
Sonde	PR-34494		PR-34494		PR-34494	
Interrupteur, alimentation 208 V, 230 V	SW-34351		SW-34351		SW-34351	
Interrupteur, alimentation 120 V	SW-34375		SW-34375		SW-34375	
Roulette, 152 mm fixe	CS-2042		CS-2042		CS-2042	
Roulette, 152 mm pivotante/frein	CS-2231		CS-2231		CS-2231	
Vis de fixation de roulettes	SC-2351	16	SC-2351	16	SC-2351	24
Porte	5001330	2	5001330	2	5001330	4
Joint de porte	GS-27879	2	GS-27879	2	GS-27879	4
Poignée de porte	HD-2566	2	HD-2566	2	HD-2566	4
Poignée de transport plastique	HD-26792	4	HD-26792	4	HD-26792	4
Charnière	HG-2015	2	HG-2015	2	HG-2015	4
Charnière, insert	HG-22672	4	HG-22672	4	HG-22672	4/porte
Cale d'épaisseur charnière	13675	8	13675	8	13675	16
Capot d'évent	13253	8/porte	13253	8/porte	13253	8/porte
Isolant pour kit câble	IN-22364		IN-22364		IN-22364	
Isolant	IN-2381		IN-2381		IN-2381	

***Cordon électrique 120 V pour 1000-BQ2/192**

Cordon électrique, 10/3, SJEOW-A	CD-33366
Cordon électrique, 12/3 SJO, 20A	CD-3397
Connecteur à torsion	CR-3308
Connecteur à torsion	CR-3724
Entrée mâle, torsion, 30 A	IT-3306
Entrée mâle, torsion, 20 A	IT-3723
Interrupteur à bascule, 3PDT, 3	SW-3617

Kit de remplacement de câble chauffant N° 4880

1000-BQ2/96 (125 V) nécessite un (1) kit (39 m de câble)
1000-BQ2/192 (125V) nécessite un (1) kit pour une (1) cavité ou deux (2) kits pour deux cavités (39 m de câble par cavité)

Ce kit d'entretien comprend :

CB-3045	Élément chauffant	.41 m
CR-3226	Connecteur à anneau	.4
IN-3488	Coin isolant	.30,5 cm
BU-3105	Douille à épaulement	.12
BU-3106	Douille godet	.4
SL-3063	Manchon isolant	.4
TA-3540	Ruban isolant haute température	.1 rouleau
ST-2439	Goujon 10.32	.4
NU-2215	Écrou six pans	.8

Kit de remplacement de câble chauffant N° 4881

1000-BQ2/96 (208-240 V) nécessite un (1) kit (62 m de câble)
1000-BQ2/128 (120 V) nécessite un (2) kits (110 m de câble)
1000-BQ2/192 (208-240 V) nécessite un (1) kit pour une (1) cavité ou deux (2) kits pour deux cavités (62 m de câble par cavité)

Ce kit d'entretien comprend :

CB-3045	Élément chauffant	.64 m
CR-3226	Connecteur à anneau	.12
IN-3488	Coin isolant	.30,5 cm
BU-3105	Douille à épaulement	.12
BU-3106	Douille godet	.12
SL-3063	Manchon isolant	.12
TA-3540	Ruban isolant haute température	.1 rouleau
ST-2439	Goujon 10.32	.12
NU-2215	Écrou six pans	.24

Kit de remplacement de câble chauffant N° 4879

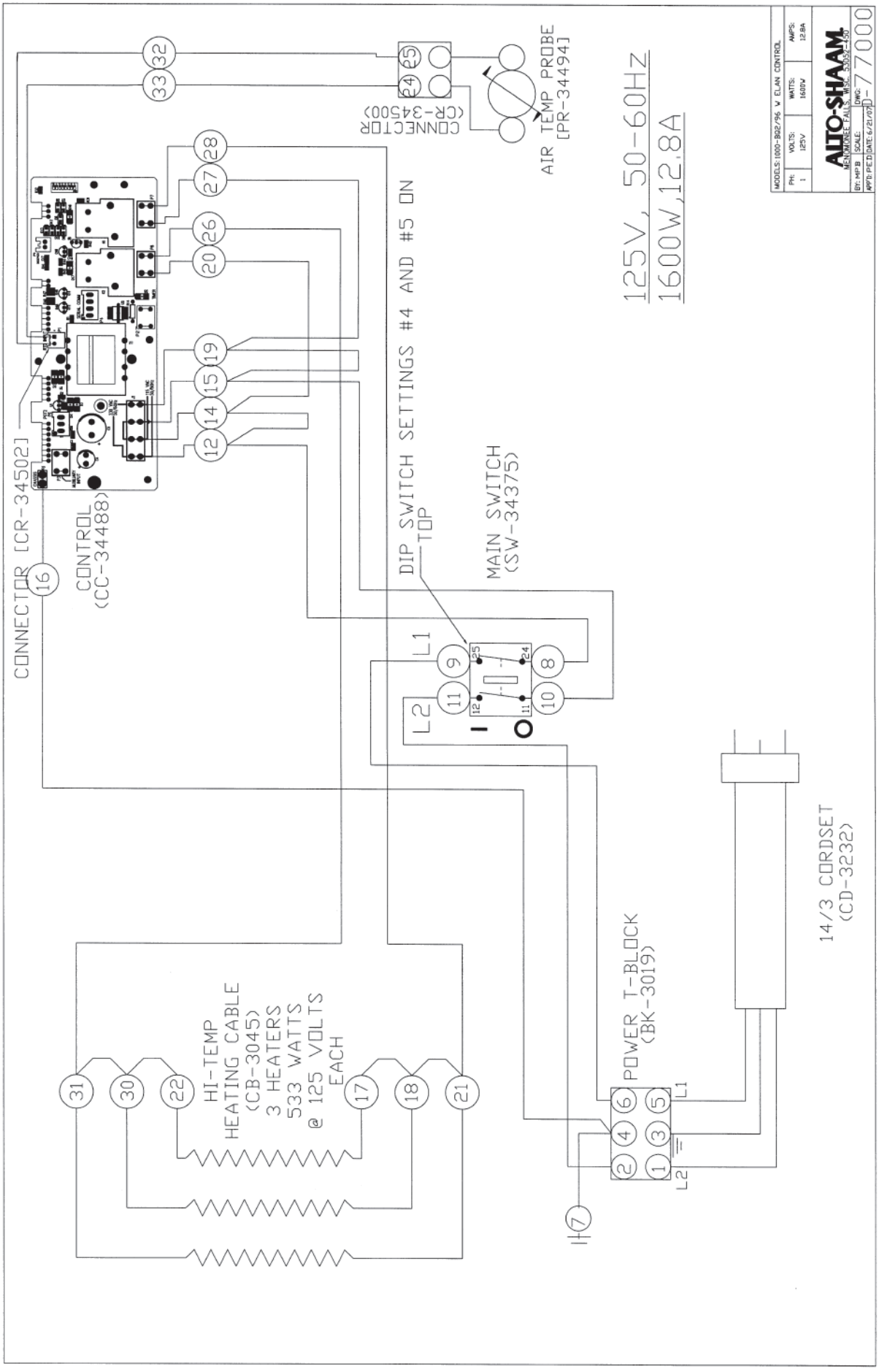
1000-BQ2/128 (208-240 V) nécessite un (1) kit (36,5 m de câble)

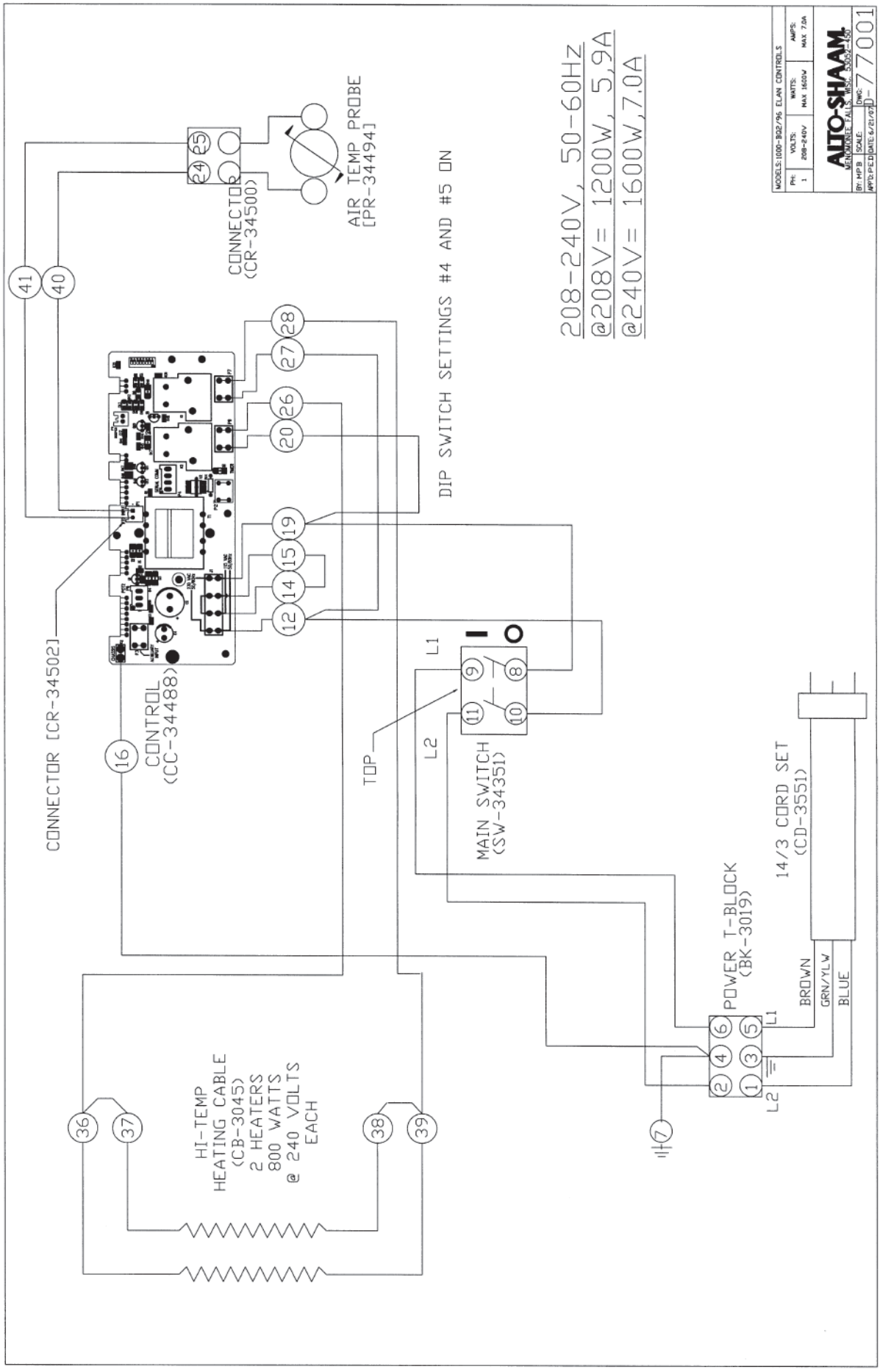
Ce kit d'entretien comprend :

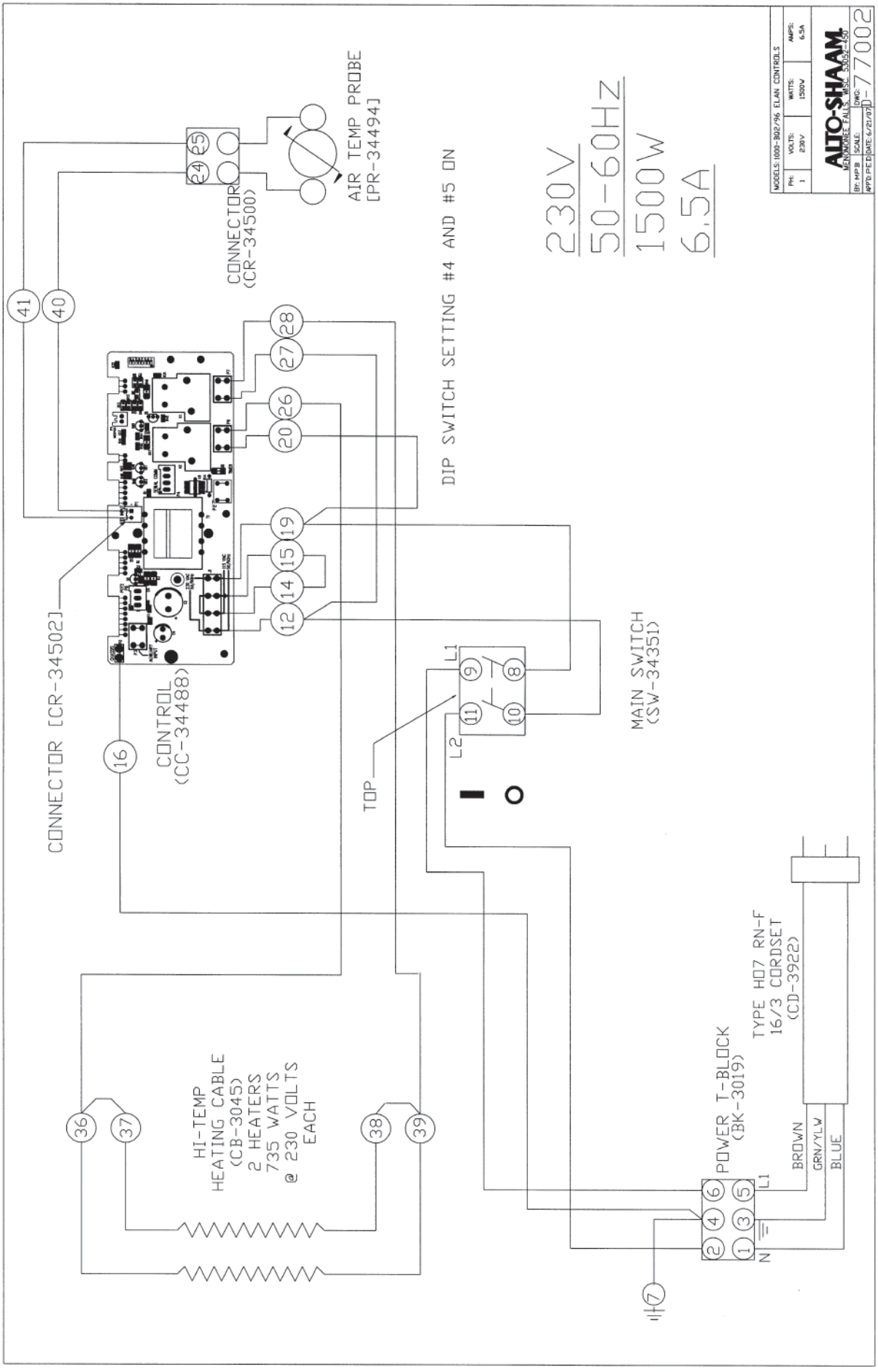
CB-3045	Élément chauffant	.34 m
CR-3226	Connecteur à anneau	.6
IN-3488	Coin isolant	.30,5 cm
BU-3105	Douille à épaulement	.6
BU-3106	Douille godet	.6
SL-3063	Manchon isolant	.6
TA-3540	Ruban isolant haute température	.1 rouleau
ST-2439	Goujon 10.32	.6
NU-2215	Écrou six pans	.12

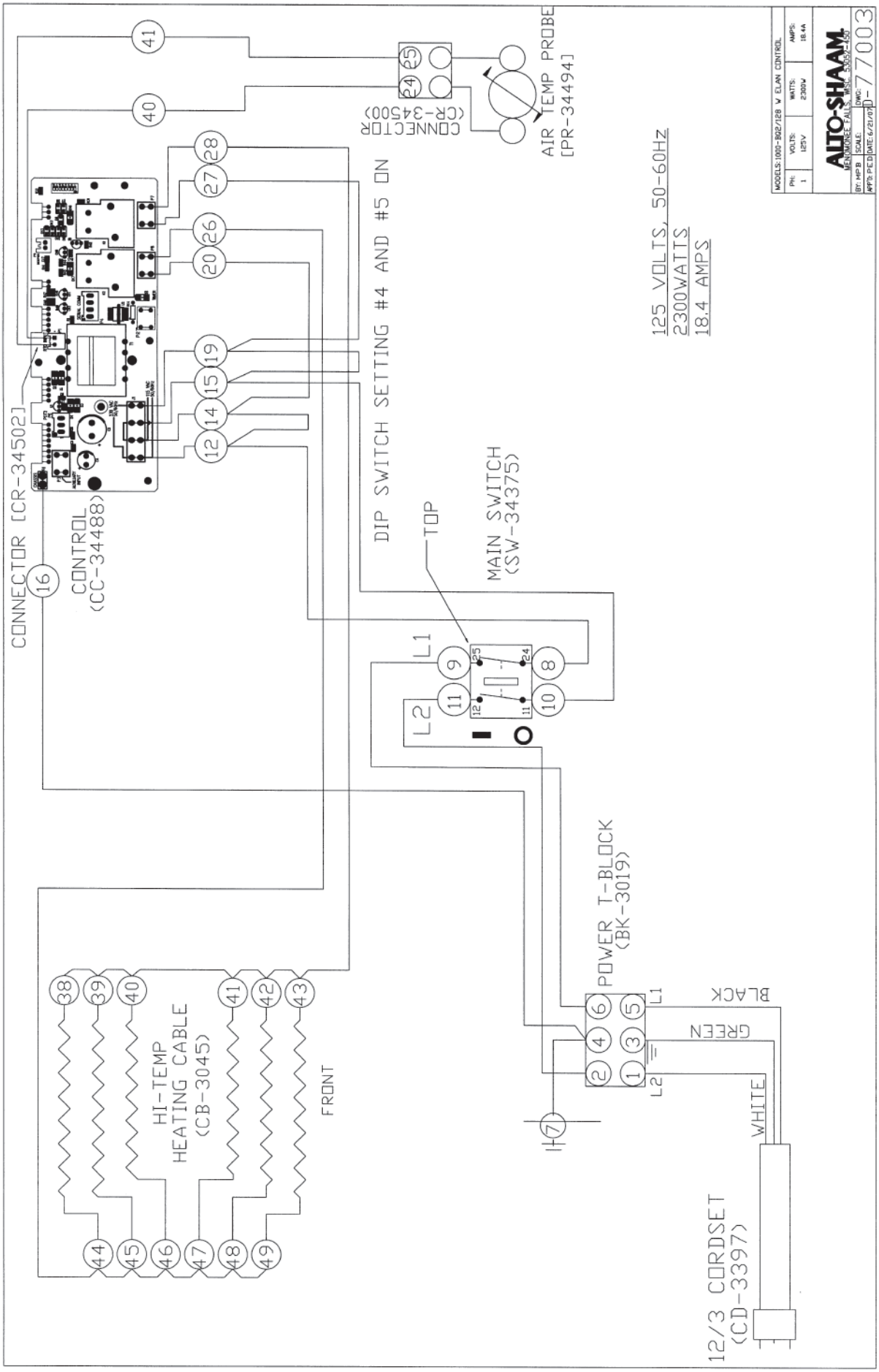
⚠ DANGER

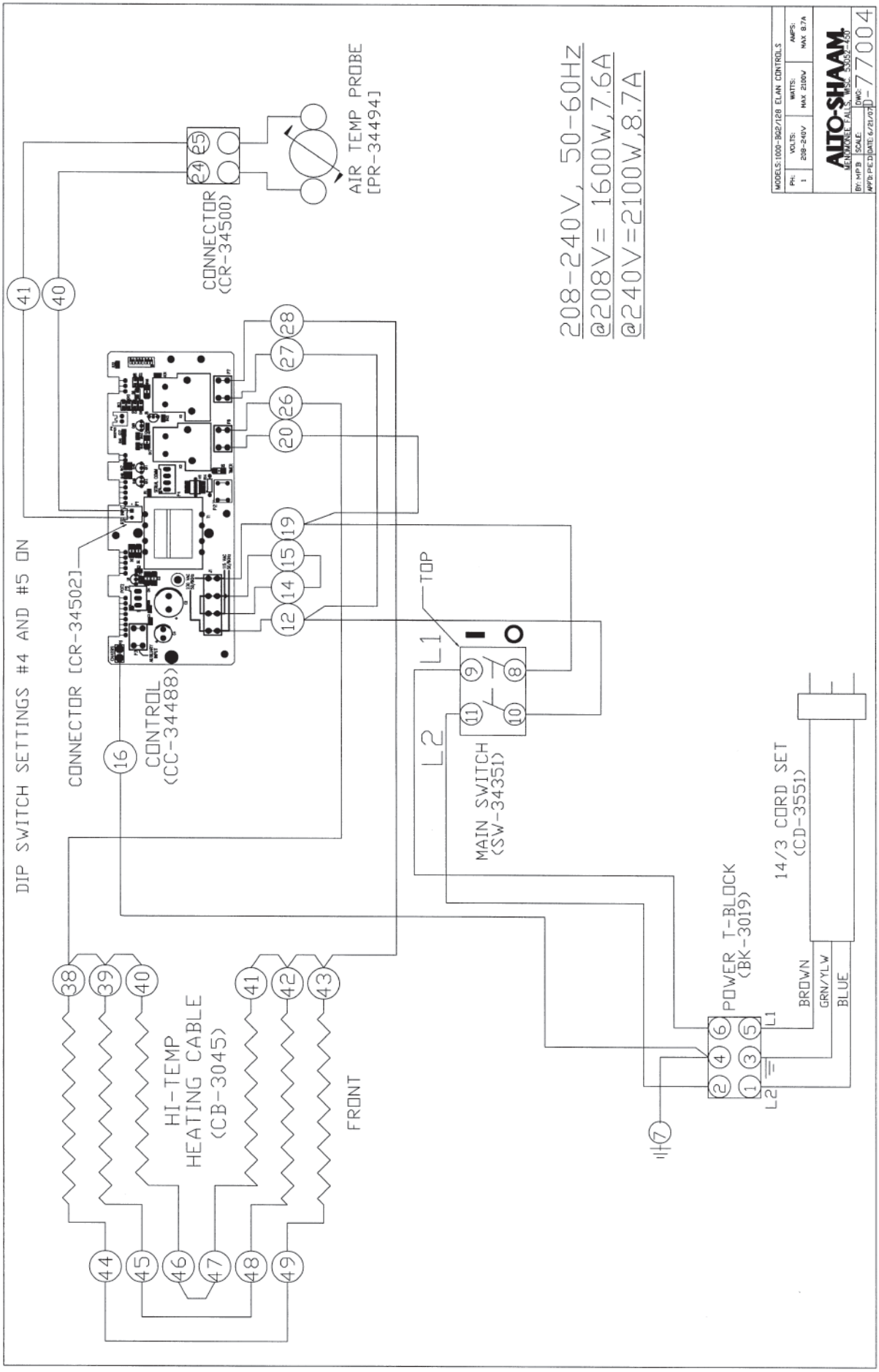
DÉBRANCHER L'EQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

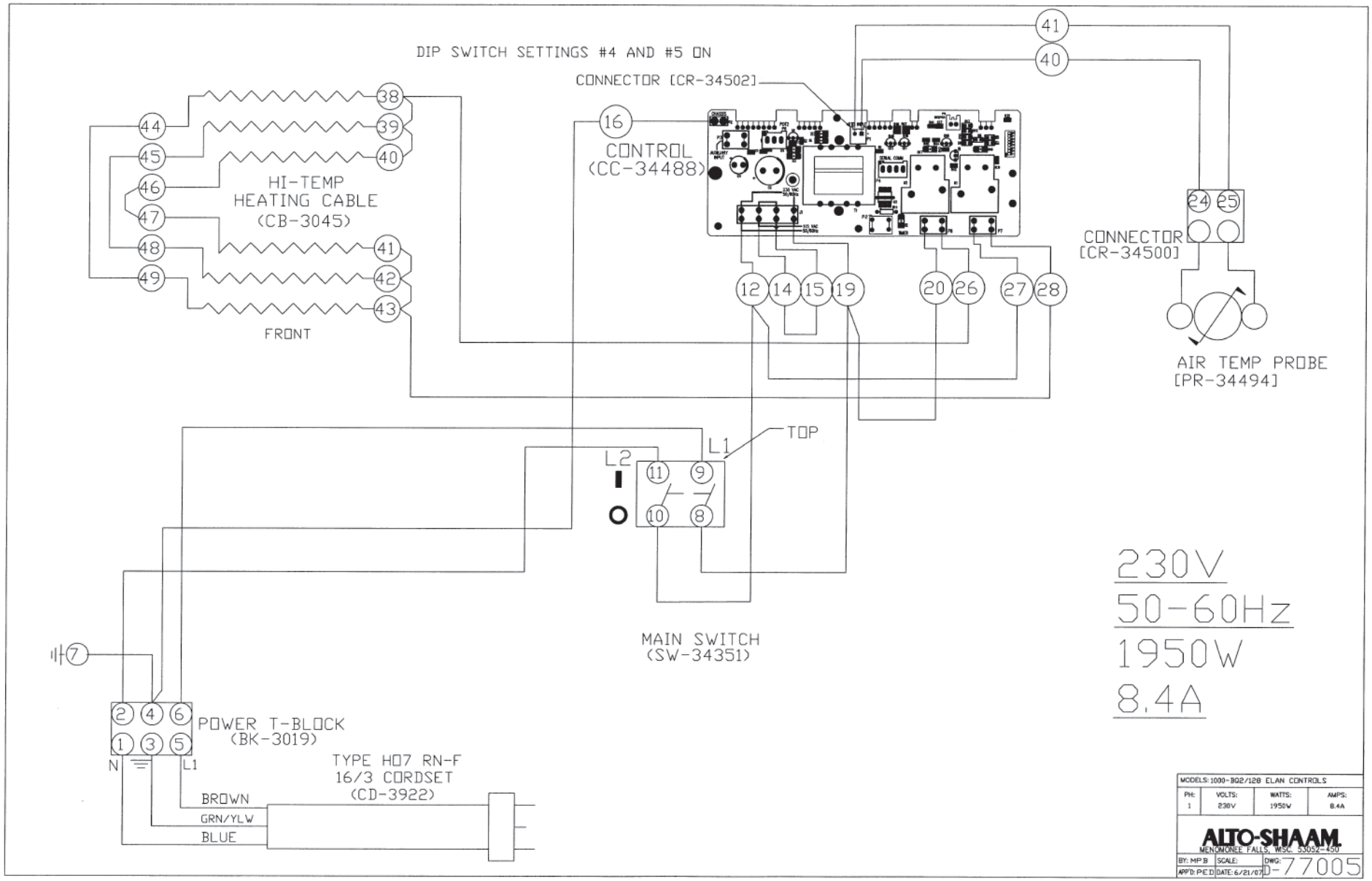

MODELS: 1000-B02/96 W ELAN CONTROL
PH: 1
VOLTS: 125V
WATTS: 1600W
AMPS: 12.8A
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-1561
BY: MFB
SCALE:
DWG: D-77000
APP'D: PE'D DATE: 6/21/07
125V, 50-60Hz
1600W, 12.8A
CONNECTOR (CR-34500)
AIR TEMP PROBE (PR-34494)
CONNECTOR (CR-34502)
CONTROL (CC-34488)
DIP SWITCH SETTINGS #4 AND #5 ON
TOP
MAIN SWITCH (SW-34375)
L1
L2
HI-TEMP HEATING CABLE (CB-3045) 3 HEATERS 533 WATTS @ 125 VOLTS EACH
POWER T-BLOCK (BK-3019)
14/3 CORDSET (CD-3232)

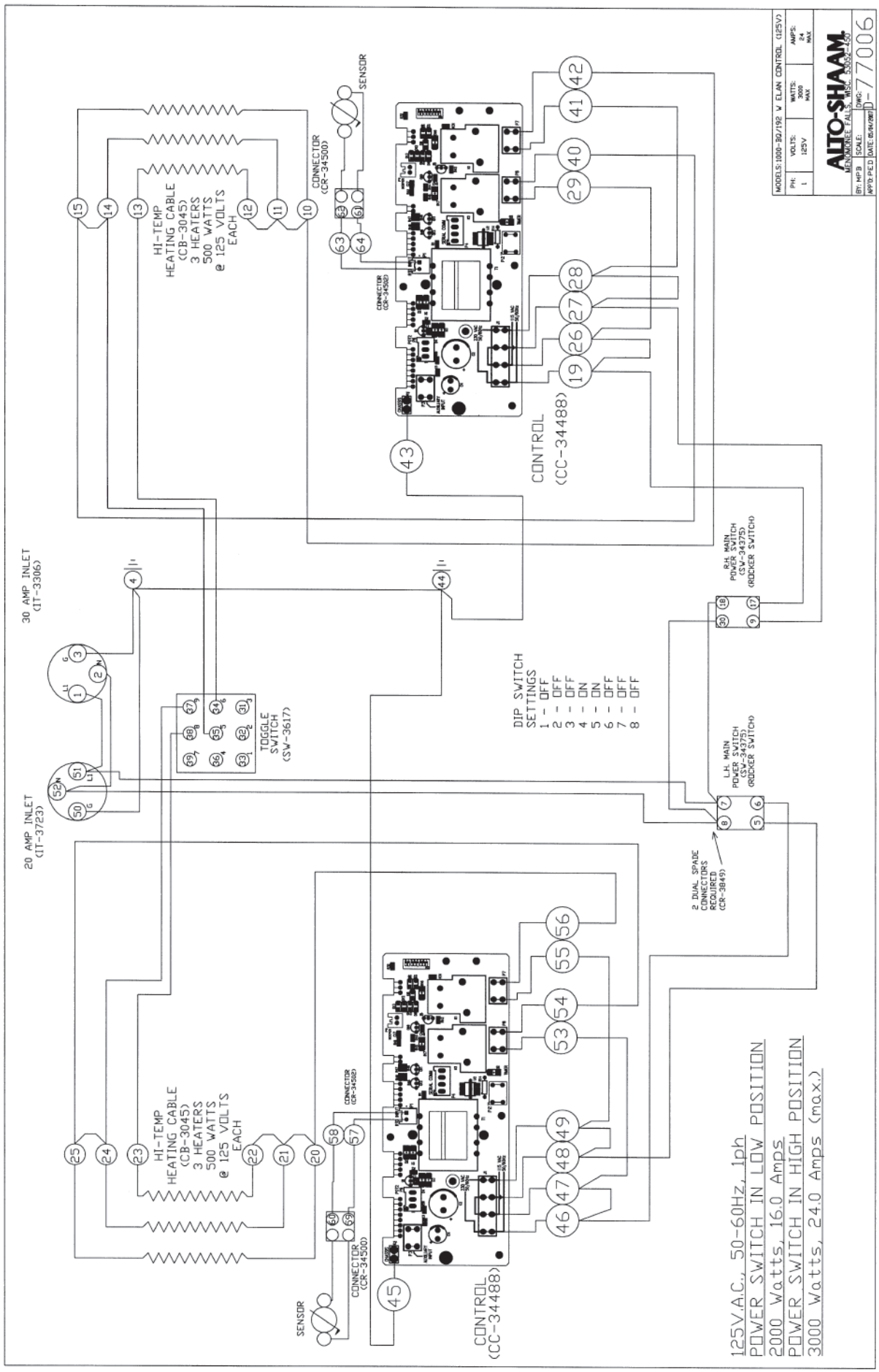

208-240V, 50-60Hz
@208V= 1200W, 5.9A
@240V= 1600W,7.0A
DIP SWITCH SETTINGS #4 AND #5 ON
CONNECTOR (CR-34500)
AIR TEMP PROBE (PR-34494)
CONNECTOR (CR-34502)
CONTROL (CC-34488)
TOP
L1
L2
MAIN SWITCH (SW-34351)
POWER T-BLOCK (BK-3019)
14/3 CORD SET (CD-3551)
BROWN
GRN/YLW
BLUE
HI-TEMP HEATING CABLE (CB-3045) 2 HEATERS 800 WATTS @ 240 VOLTS EACH
MODELS: 1000-802/96 ELAN CONTROLS
PH: 1
VOLTS: 208-240V
WATTS: MAX 1600W
AMPS: MAX 7.0A
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WIS. 53052-4501
BY: MPB
SCALE:
DWG: D-77001
APP'D-P.E.D DATE: 6/21/07

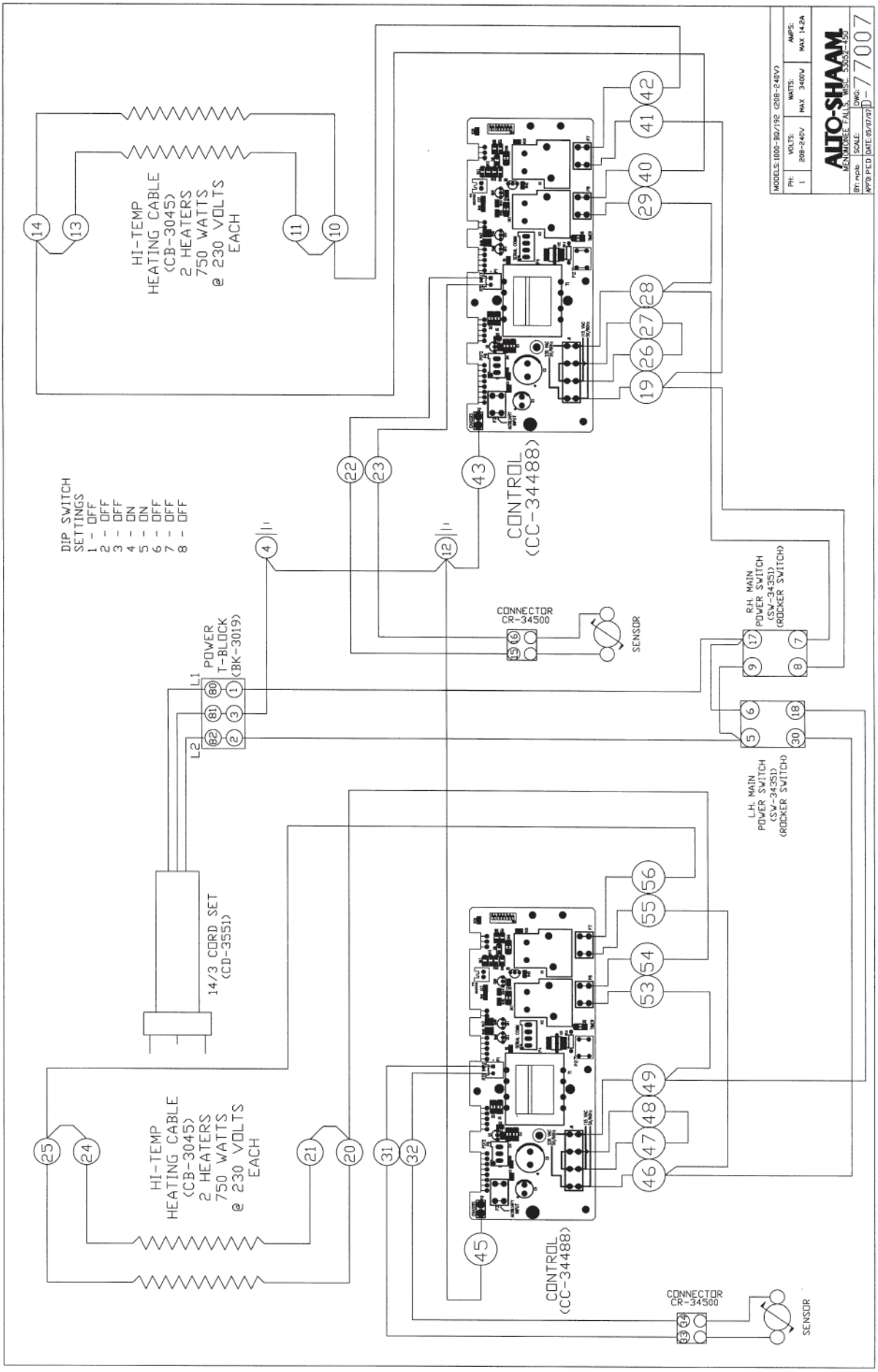

MODELS: 1000-B02/96 ELAN CONTROLS
PH: 1
VOLTS: 230V
WATTS: 1500W
AMPS: 6.5A
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-4901
BY: MPB
SCALE:
APPD: PE
DATE: 6/21/93
DWG: D-77002
230V
50-60HZ
1500W
6.5A
DIP SWITCH SETTING #4 AND #5 ON
AIR TEMP PROBE
(PR-34494)
CONNECTOR
(CR-34500)
CONNECTOR (CR-34502)
CONTROL
(CC-34488)
MAIN SWITCH
(SW-34351)
TOP
L1
L2
HI-TEMP
HEATING CABLE
(CB-3045)
2 HEATERS
735 WATTS
@ 230 VOLTS
EACH
POWER T-BLOCK
(BK-3019)
TYPE H07 RN-F
16/3 CORDSET
(CD-3922)
BROWN
GRN/YLW
BLUE
L1
N

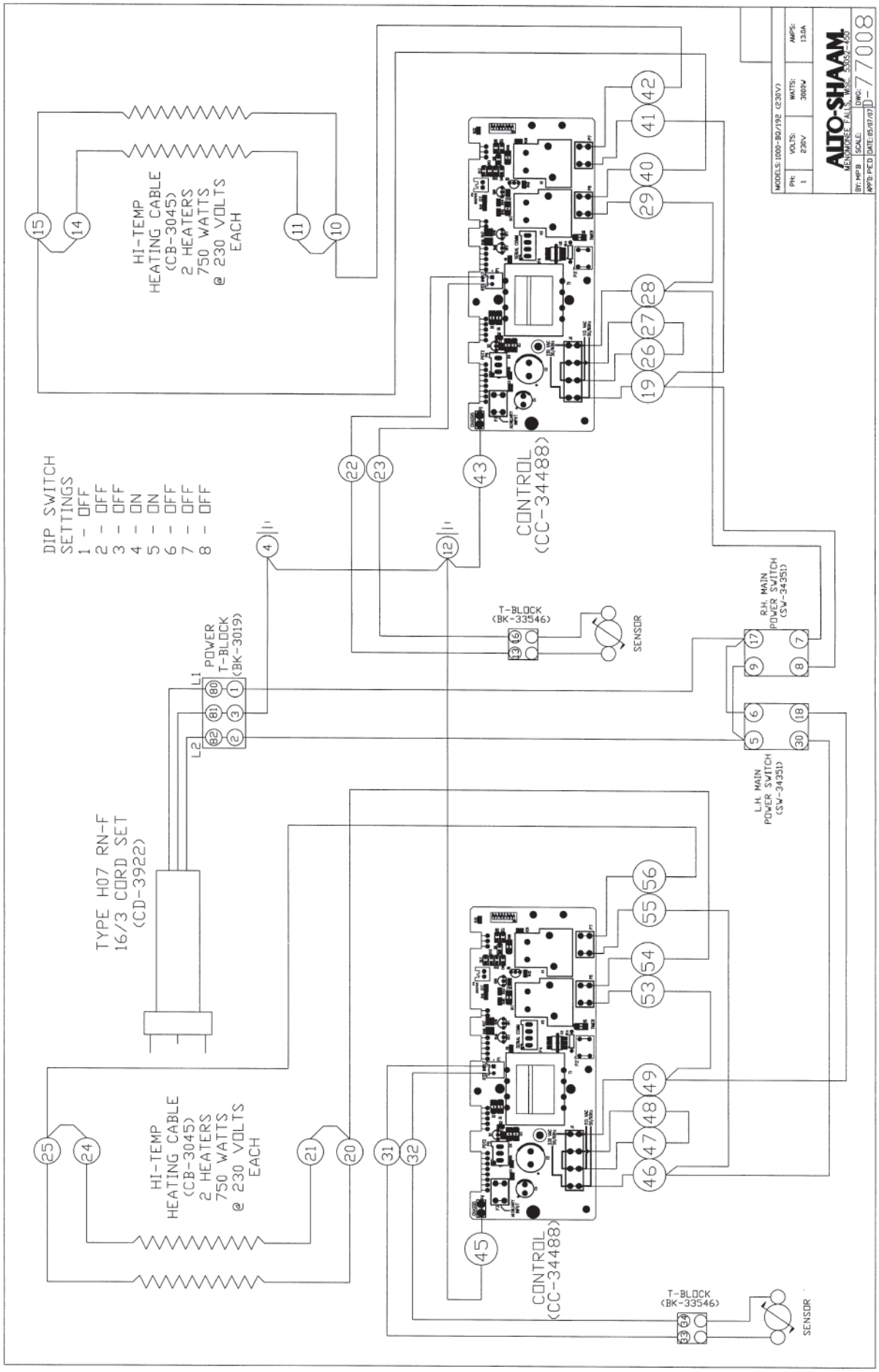

MODELS:1000-B02/208 V ELAN CONTROL
PH: 1
VOLTS: 125V
WATTS: 2300W
AMPS: 18.4A
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-4350
BY: MPB
SCALE:
DWG: D-77003
APP'S PED DATE: 6/21/07
CONNECTOR (CR-34502)
CONTROL (CC-34488)
DIP SWITCH SETTING #4 AND #5 ON
TOP
MAIN SWITCH (SW-3475)
CONNECTOR (CR-34500)
AIR TEMP PROBE (PR-34494)
125 VOLTS, 50-60Hz
2300WATTS
18.4 AMPS
L1
L2
POWER T-BLOCK (BK-3019)
BLACK
GREEN
WHITE
HI-TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
FRONT
12/3 CORDSET (CD-3397)


MODELS:1000-902/120 ELAN CONTROLS
PH: 1
VOLTS: 208-240V
WATTS: MAX 2100V
AMPS: MAX 8.7A
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53051
By: MPB
SCALE:
DWG: D-77004
APP'D:
FILE:
DATE: 6/21/07
208-240V, 50-60Hz
@208V= 1600W,7.6A
@240V=2100W,8.7A
DIP SWITCH SETTINGS #4 AND #5 ON
CONNECTOR (CR-34500)
AIR TEMP PROBE (PR-34494)
CONNECTOR (CR-34502)
CONTROL (CC-34488)
TOP
L1
L2
MAIN SWITCH (SW-34351)
POWER T-BLOCK (BK-3019)
14/3 CORD SET (CD-3551)
BROWN
GRN/YLW
BLUE
HI-TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
FRONT


DIP SWITCH SETTINGS #4 AND #5 ON
CONNECTOR [CR-34502]
CONTROL
(CC-34488)
HI-TEMP
HEATING CABLE
(CB-3045)
FRONT
CONNECTOR
[CR-34500]
AIR TEMP PROBE
[PR-34494]
TOP
L1
L2
MAIN SWITCH
(SW-34351)
POWER T-BLOCK
(BK-3019)
TYPE HO7 RN-F
16/3 CORDSET
(CD-3922)
BROWN
GRN/YLW
BLUE
N
L1
230V
50-60Hz
1950W
8.4A
MODELS: 1000-302/128 ELAN CONTROLS
PH: 1
VOLTS: 230V
WATTS: 1950W
AMPS: 8.4A
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-4501
BY: MPB
SCALE:
DWG: D-77005
APP'D: PE.D
DATE: 6/21/07


MODELS:1000-BQ/192 W ELAN CONTROL (125V)
PH: 1
VOLTS: 125V
WATTS: 3000 MAX
AMPS: 24 MAX
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-4397
BY: MFB
SCALE:
DWG: D-77006
APP'D: P.E.D
DATE: 05/04/2007
30 AMP INLET (IT-3306)
20 AMP INLET (IT-3723)
HI-TEMP HEATING CABLE (CB-3045) 3 HEATERS 500 WATTS @ 125 VOLTS EACH
CONNECTOR (CR-34500)
SENSOR
CONTROL (CC-34488)
TOGGLE SWITCH (SW-3617)
DIP SWITCH SETTINGS
1 - OFF
2 - OFF
3 - OFF
4 - ON
5 - ON
6 - OFF
7 - OFF
8 - OFF
LH. MAIN POWER SWITCH (SW-34375) (ROCKER SWITCH)
2 DUAL SPADE CONNECTORS REQUIRED (CR-3849)
125V.A.C., 50-60Hz, 1ph
POWER SWITCH IN LOW POSITION
2000 Watts, 16.0 Amps
POWER SWITCH IN HIGH POSITION
3000 Watts, 24.0 Amps (max.)


MODELS: 1000-B9/192 (208-240V)
PH: 1
VOLTS: 208-240V
WATTS: MAX 3480V
AMPS: MAX 14.2A
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-1060
BY: mpb
SCALE:
APP'D: P.E.D
DATE: 05/07/97
DWG: D-77007
HI-TEMP HEATING CABLE (CB-3045) 2 HEATERS 750 WATTS @ 230 VOLTS EACH
HI-TEMP HEATING CABLE (CB-3045) 2 HEATERS 750 WATTS @ 230 VOLTS EACH
DIP SWITCH SETTINGS
1 - OFF
2 - OFF
3 - OFF
4 - ON
5 - ON
6 - OFF
7 - OFF
8 - OFF
CONTROL (CC-34488)
CONTROL (CC-34488)
CONNECTOR CR-34500
CONNECTOR CR-34500
SENSOR
SENSOR
POWER T-BLOCK (BK-3019)
14/3 CORD SET (CD-3551)
R.H. MAIN POWER SWITCH (SW-3435) (ROCKER SWITCH)
L.H. MAIN POWER SWITCH (SW-3435) (ROCKER SWITCH)
L1
L2


MODELS: 1000-BD/192 (230V)
PH: 1
VOLTS: 230V
WATTS: 3000W
AMPS: 13.0A
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53051-0450
BY: MPB
SCALE:
APP'D: PED
DATE: 05/07/07
DWG: D-77008
HI-TEMP HEATING CABLE (CB-3045) 2 HEATERS 750 WATTS @ 230 VOLTS EACH
HI-TEMP HEATING CABLE (CB-3045) 2 HEATERS 750 WATTS @ 230 VOLTS EACH
DIP SWITCH SETTINGS
1 - OFF
2 - OFF
3 - OFF
4 - ON
5 - ON
6 - OFF
7 - OFF
8 - OFF
CONTROL (CC-34488)
CONTROL (CC-34488)
T-BLOCK (BK-33546)
T-BLOCK (BK-33546)
SENSOR
SENSOR
POWER T-BLOCK (BK-3019)
R.H. MAIN POWER SWITCH (SW-34351)
L.H. MAIN POWER SWITCH (SW-34351)
TYPE H07 RN-F 16/3 CORD SET (CD-3922)
L1
L2

DOMMAGES ET RÉCLAMATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT

Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco de port au point d'expédition et, dès l'instant qu'il est accepté par le transporteur, il devient la propriété du destinataire.

Si le matériel subit des dommages en cours du transport, l'affaire relève du transporteur et du destinataire. Dans ce cas, le transporteur est censé être responsable de la livraison de la marchandise en bon état, sauf si un acte de négligence peut lui être imputé.

1. Inspectez immédiatement le matériel alors qu'il se trouve encore dans le camion ou juste après son transfert à la zone de réception. N'attendez pas qu'il soit transféré vers une zone de stockage.

2. Ne signez aucun reçu de livraison ni facture de fret tant que vous ne vous êtes pas assuré que rien ne manque et que vous n'avez pas inspecté toute la marchandise reçue.

3. Notez directement sur le reçu de livraison du transporteur tous les dommages subis par l'emballage.

4. Vérifiez que le chauffeur a signé le reçu. S'il refuse de signer, indiquez son refus sur le reçu.

5. Si le chauffeur vous interdit de procéder à une inspection, inscrivez ce qui suit sur le reçu de livraison :
   Le chauffeur refuse de me laisser inspecter l'état des cartons.

6. Appelez immédiatement le bureau du transporteur et demandez une inspection. Envoyez une confirmation écrite de l'heure et de la date de l'appel, en indiquant le nom de la personne à qui vous avez parlé.

7. Conservez tous les cartons et les matériaux d'emballage à soumettre à l'inspection plus poussée du transporteur.

8. Soumettez votre réclamation au transporteur dans les plus brefs délais et attachez les exemplaires de tout les papiers la documentant.

Nous continuerons notre politique d'assistance auprès de nos clients pour les aider à émettre et suivre les réclamations proprement établies. Toutefois, nous ne pouvons pas établir les réclamations à la place des clients ni accepter des retenues sur paiement suite aux dites réclamations.

ALTO SHAAM®

GARANTIE LIMITÉE

Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur d'origine que tout composant d'origine affichant un vice de matériau ou un défaut de fabrication fera l'objet, à sa discrétion d'un remplacement. Au choix d'Alto-Shaam, le remplacement se fera par un composant neuf ou remis à neuf.

La garantie portant sur les frais de main-d'œuvre dure pendant un (1) an à partir de la date d'installation ou quinze (15) mois à partir de la date d'expédition, selon la première occurrence.

La garantie portant sur les pièces dure pendant un (1) an à partir de la date d'installation ou quinze (15) mois à partir de la date d'expédition, selon la première occurrence. La société Alto-Shaam prend en compte les frais de main d'oeuvre au taux normal, sans majoration d'heures supplémentaires, d'heures de nuit, de taux de vacances ni toute autre surtaxe.

Cependant, le câble chauffant Halo Heat® et le compresseur de réfrigération des cellules de réfrigération Alto-Shaam Quickchiller™ sont couverts par la garantie pendant cinq (5) années, à compter de la date d'installation. La main d'oeuvre sera couverte dans les mêmes conditions qu'indiquées ci-dessus pendant un (1) année à partir de la date d'installation ou quinze (15) mois à partir de la date d'expédition selon la première application.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. L'étalonnage
2. Le remplacement des ampoules et/ou de la vitrine suite à des dommages quelconques.
3. Des dommages subis par le matériel suite à un accident, l'expédition, une installation impropre ou une altération.
4. Le matériel utilisé de manière abusive, impropre ou dans des conditions anormales, et les actes de négligence y compris l'équipement soumis aux produits chimiques durs ou inadéquats contenant notamment du chlore, des sels quaternaires, ou problème dû à la faible qualité de l'eau...(liste non exhaustive), ou problème dû au changement ou au retrait de la plaque d'identification avec le numéro de série de l'appareil.
5. Dommage résultant d'une qualité de l'eau inadéquate; d'un entretien inefficace du générateur de vapeur ou de surfaces affectées par la qualité de l'eau. Une qualité de l'eau appropriée et une maintenance du générateur de vapeur sont de la responsabilité du propriétaire ou de l'utilisateur de l'équipment.
6. Dommage causé par l'utilisation de produit de nettoyage autre que le Nettoyant Combitherm® Alto-Shaam; et dommage dû àu chlore et autres composants chimiques puissants. L'utilisation du nettoyant Combitherm® Alto-Shaam est vivement recommandé pour tous les fours mixtes.
7. Toute perte ou dommage résultant d'une panne, y compris la perte de produit ou les dommages indirects ou fortuits, quels qu'ils soient.
8. Le matériel modifié d'une manière ou d'une autre, le remplacement de pièces par des pièces non agréées par l'usine, le retrait de pièces, y compris les pieds, ou l'ajout de pièces.

Cette garantie exclusive remplace toute autre garantie, explicite ou tacite, y compris les garanties implicites de qualité commerciale et d'adaptation à une utilisation particulière. La Société ne pourra en aucun cas être tenue responsable de la perte d'usage, de bénéfice, de produit ou de profits, ni de dommages indirects. Aucune personne en dehors d'un responsable Alto-Shaam n'est autorisé à modifier les conditions d'application de cette garantie ni à agir au nom d'Alto-Shaam au regard des obligations et responsabilités engageant des équipements Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM, INC.

RELEVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE L'APPAREIL POUR VOUS Y RÉFÉRER FACILEMENT. INDIQUEZ TOUJOURS CES NUMÉROS DANS TOUTE CORRESPONDANCE LIÉE À L'APPAREIL.

Modèle : _____

Tension : _____

Numéro de série : _____

Date d'installation :_____

Lieu d'achat : _____

_____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 É.-U.

Téléphone: 262.251.3800 • 800.558-8744 É.-U./CANADA Fax: 262.251.7067 • 800.329.8744 É.-U./CANADA

Site Web: www.alto-shaam.com

IMPRIME AUX É.-U.